

Polar's Kochstudio

Hase im Kohlfeld

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rosenkohl
500 g Hackfleisch, halb und halb
1 Ei(er)
1 Apfel, gerieben
1 Brötchen, vom Vortag
1 große Zwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch
Salz
Pfeffer
Majoran
1 Pkt. Speck (Frühstücksspeck)

Zubereitung:

Rosenkohl fast weich dünsten. Hack mit übrigen Zutaten (außer Speck) mischen. Die Hälfte des Hackfleischs in eine gefettete Form füllen, abgetropften Rosenkohl drauflegen, restliche Hackfleischmasse darauf verteilen. Mit Frühstücksspeckscheiben bedecken, im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad etwa 60 Minuten backen. Als Beilagen passen Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln. Wir servieren dazu immer noch eine Jägersoße.

Zubereitungszeit: 20 Minuten